

DWPI Class: D11
Manual Codes (CPI/A-N): D01-B01; D01-B02

Original Publication Data by Authority

Japan

Publication No. JP 60075226 A (Update 198523 B)

Publication Date: 19850427

Assignee: MASUDA F (MASU-I)

Language: JA (4 pages, 3 drawings)

Application: JP 1983183461 A 19830930 (Local application)

Original IPC: A21D-10/00 A21D-13/00

Current IPC: A21D-10/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,A,F) A21D-

10/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,C,F) A21D-13/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,A,L)

A21D-13/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,C,L)

Publication No. JP 1991073251 B (Update 199151 E)

Publication Date: 19911121

Language: JA

Application: JP 1983183461 A 19830930 (Local application)

⑪ 公開特許公報 (A) 昭60-75226

⑫ Int.Cl.

A 21 D 10/00
13/00

識別記号

庁内整理番号

6712-4B
6712-4B

⑬ 公開 昭和60年(1985)4月27日

審査請求 未請求 発明の数 2 (全4頁)

⑭ 発明の名称 添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキならびにその製造方法

⑮ 特願 昭58-183461

⑯ 出願 昭58(1983)9月30日

⑰ 発明者 増田 文彦 所沢市大字山口1578

⑱ 出願人 増田 文彦 所沢市大字山口1578

⑲ 代理人 弁理士 松下 義勝 外1名

明細書

1. 発明の名称

添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキならびにその製造方法

2. 特許請求の範囲

1) 烤成されたスポンジケーキ若しくはカステラの破細物と共に添加液状物を含んで、所望形状に一体化されて成ることを特徴とする添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキ。

2) 予め、小麦粉、卵、バターその他を混練して成る菓子生地からスポンジケーキを烤成し、このスポンジケーキを破細物に破壊若しくは剥離してから、破細物に少なくとも添加液状物を添加し均一に混合し、その後、この混合物を所望形状の成形型で加圧一体化することを特徴とする添加剤の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は添加物の分散性に優れかつその特性

がいかされたケーキならびにその製造方法に係り、詳しくは、フルーツ、野菜等のジュース類、砂糖等の糖類や食塩等の塩類、香料等の添加液状物や添加固体物が局部的に凝固することなく均一に分散され、スポンジケーキのソフトな食感はそのまま残されるケーキならびにその製造方法に係る。

一般的に、カステラ、スポンジケーキ等の菓子は小麦粉、卵、バター、砂糖等を主成分とする菓子生地を焼板上で烤成して製造されている。これらカステラ、スポンジケーキは食感がきわめてソフトであり、最も普及されている菓子の一つであり、更にそれを利用して種々のケーキが製造されている。しかし、各種添加物が菓子生地の状態に添加されてから烤成されるため、添加物の特性が失われる等の問題が発生する。

すなわち、菓子生地を均一に混練しても、その中に添加される砂糖、食塩等の添加物は烤成の間にどうしても一部に集積して凝固し、全体にわたって均一に分散させることができても

づかしい。このため、まろやかな味や、ソフトな食感のものが伸び得られない欠点がある。また、添加物としてフルーツ、野菜等の天然ジュースをそのまま添加したり、各種ビタミンやワイン等を添加して食感や、栄養価を向上させるとも考えられる。しかし、これら添加物は菓子生地焼成の間に熱分解し、天然で得られる状態を保つことは困難であり、添加物の種類がおのずから制限される。

そこで、本発明者等はカステラやスポンジケーキ等の食感や、生地組織の特長を十分に保持するにも拘らず、いかなる種類の添加物が均一に分散させて添加できる菓子について研究したところ、予め、スポンジケーキやカステラ等を焼成してから、破細物に粉碎若しくは破碎し、この破細物状態で添加物を添加混練し、この混練物を成型することがきわめて有効であることがわかつた。

本発明は上記知見事実にもとづいて成立したものであつて、具体的には、ビタミンや各種天

然果汁、ワイン、洋酒その他の液状添加物はスponジケーキの破碎状態で添加し、このケーキ中に均一に分散させて、きわめてソフトでかつまろやかな味のケーキならびにその製造方法を提案する。

以下、図面によつて本発明について詳しく述べる。

なお、第1図ならびに第2図は本発明の各実施例に係るケーキの各横断面図である。

まず、第1図において、符号1で一般的に示すケーキは主として破細物2から成つている。これら破細物2は所望形状に固められて一体化されている。

すなわち、各破細物2は予め焼成されたスポンジケーキ等を破碎したものである。通常、小麦粉、バター、卵等の菓子生地を焼成してスポンジケーキをつくり、このスポンジケーキを例えれば、渡板を用いて破碎したことにより得られるが、これ以外の方法によつてスポンジケーキを破碎しても得られる。なお、カステラ等の

スポンジケーキは常法により菓子生地を上記の如く焼成すると得られるが、この際の菓子生地の原料配合は、所期の食感、味等によつて調整する。しかし、何れの食感、味等を得るにしても、スポンジケーキの特性が保持されるためには、少なくとも、小麦粉、卵、バター等が含まれることが必要である。

次に、上記の如く破細物2から構成すると共に、液状添加物を含ませ、更に、アーモンド、くりその他の固形状添加物3を破細物2の間に均一に分布させて介在させる。この際、液状添加物としては通常天然果汁、ワイン、ウイスキー、けちみつ等の液状物が添加されるが、この液状物が添加されると、破細物2の一部は適正に湿潤し、所定の粘着性が生成する。従つて、この状態であると、後記の如く、適度の加圧により、容易に所望形状に成型できる。

以上の通りにケーキを構成すると、主成分の破細物2の間に液状等の添加物が均一に分散し、成型後に全く加熱処理がほどこされない。この

ため、天然果汁、ワイン、ビタミン等はその特性が十分に發揮でき、きわめてソフトな食感のものが得られる。

また、ケーキ1の表面は、所望に応じて、第2図に示す如く、例えば、チョコレート等で表面を被覆し、コーティング層4を形成することもでき、このコーティング層4によつて内部のケーキの形態が保持でき、きわめて美味しい菓子が得られる。

なお、上記構成のケーキは何れの方法によつても製造できるが、次の通りに製造できる。

例えば、第3図(a)、(b)、(c)ならびに(d)は本発明の一つの実施例に係るケーキの成型工程の各説明図であつて、第3図の各工程を経て成型するが、これに先立つて、上記の如く、スポンジケーキを焼成後、そのスポンジケーキを破碎し、これに所望の添加剤を添加して均一に混合する。

次に、第3図(a)に示す成型5に対して混合物6を充填し、混合物6は昇降自在の押棒7にて上つて押圧する。この成型5は上型5aと下型5b

特開昭60-75226(3)

とから成つており、上型 5a は下型 5b に対し
て枢支桿 5c によつて回転自在に支承されてい
る。この上型 5a には貫通型が形成すると、そ
の貫通型の長さ若しくは厚さによつて混合物の
押圧割合を調整でき、下型 5b に形成される所
望形状の型によつて混合物 6 は成型される。従
つて、成型開始時には、第 3 図(a)に示す如く、
混合物 6 は上型 5a の貫通型のところまで充填
し、上から押桿 7 を下降させて、第 3 図(b)に示
す如く、混合物 6 を押圧する。この混合物 6 の
押圧は第 3 図(c)に示す如く、下型 5b のレベル
まで行なつて、混合物 6 は下型 5b の型の形状
に成型する。しかし、この場合、押桿 7 は第 3
図(a)の状態から第 3 図(b)の状態まで連続的に下
降させて行なうこともできるが、押桿 7 は少左
くとも 2 回昇降させて押圧工程を少なくとも 2
回に分けて行なうのが好ましく、押桿 7 の昇降
回数をなるべく多く行なつて、押圧工程を数回
に分けることが混合物 6 は更に均一に押圧でき。と
くに、混合物 6 中の液状成分の分離は最小限に

おさえることができて好ましい。押圧終了後、
上型 5a は枢支桿 5c を中心に回転させると、
第 3 図(d)に示す如く、成型は開放でき、下型
5b 内に成型されたケーキ 1 が容易に取出すこ
とができる。

以上詳しく述べた通り、本発明は一旦焼成
されたスポンジケーキを更に細かく破碎し、こ
の破碎物に液状添加物を加えて均一に混合し、
この混合物を所望形状に成型して成るケーキで
ある。従つて、添加物は全体に均一に分散させ
ることができ、添加物は生地焼成後に添加する
ため、その特性が破壊変性することがなく、添
加物の特性がそのままあらわれたケーキが得ら
れる。

また、上記のところでは添加物として、天然
果汁、ワイン、ビタミン、アーモンド、その他
を液状又は固形状で添加する例を示したが、こ
れ以外のものでも、可食性のものは添加配合で
きる状態であれば、動植物、魚介類、合成物を
問わず全て添加できる。

4. 図面の簡単な説明

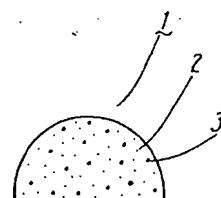
第 1 図から第 2 図は本発明の各実施例に
係るケーキの各横断面図。第 3 図(a)、(b)、(c)を
らびに(d)は本発明の成型工程の一例の各説明図
である。

符号 1 ……ケーキ	2 ……破碎物
3 ……添加物(固形分)	4 ……コーティング層
5 ……成型型	6 ……混合物
7 ……押桿	

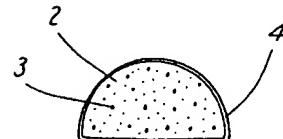
特許出願人 増田文彦

代理人 弁理士 松下義勝
弁護士 創島文雄

第 1 図

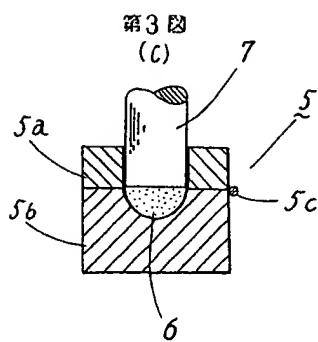
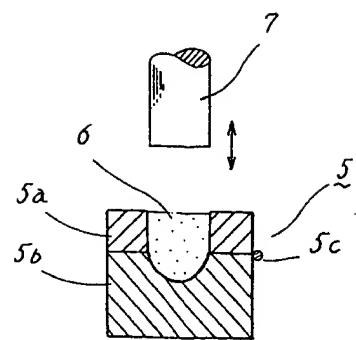


第 2 図

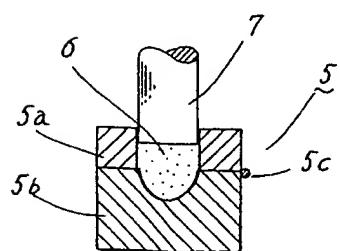


第3回

(a)



(b)



(d)

